



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club Pak

چکن پروسٹ

چکن بروسٹ

اجزاء:

1. مرغی _____ 2 عدد
2. پانی _____ حسبِ ضرورت
3. نمک _____ 4 کھانے کے چمچ
4. بیکنگ پاؤڈر _____ 2 کھانے کے چمچ
5. ہری مرچ کا پیسٹ _____ 3 کھانے کے چمچ
6. ادراک لہسن پیسٹ _____ 1 کھانے کا چمچ
7. میدہ _____ 2 کپ
8. کارن فلار _____ آدھ کپ
9. نمک _____ 1 کھانے کا چمچ
10. سفید مرچ _____ 1 کھانے کا چمچ

ترکیب:

• ایک پیالے میں پانی لیں، اتنا کہ چکن ڈوب جائے اور اس میں نمک بیکنگ پاؤڈر، ادراک لہسن اور ہری مرچ کا پیسٹ شامل کر لیں۔

• مرغی کو اس میں ڈال کر میرینیٹ کرنے کے لئے رکھ دیں 4 سے 5 گھنٹے تک۔

• اب مرغی نکال لیں اور اس میں سے پانی نکل جانے دیں، یعنی خشک کر لیں۔

• میدہ کارن فلاں، نمک اور سفید مرچ مکس کر کے اسکی کوٹنگ کریں۔

• اب کوکنگ آئل گرم کر کے ڈیپ فرائی کر لیں۔

• لذیذ اور کرسپی برؤسٹ تیار ہے۔ سڑو کیجیے اور

انجوائے کیجیے



Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔
Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرنٹل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ
Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرنٹل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا
جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے
والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784